Catálogo de productos 2025







Casa Santoña Especialistas en productos del mar

El mar Cantábrico. Aquí es donde empieza todo. Sabemos que la mejor calidad no es posible sin la selección de la mejor materia prima. La experiencia de Casa Santoña nos permite garantizar la adquisición de los mejores lotes en toda nuestra gama de productos del mar. Gracias a la tradición familiar somos expertos en los productos del mar, las temporadas y sus ciclos de vida, así como de sus mejores fuentes. Somos especialistas en anchoas por lo que cuidamos hasta el más mínimo detalle para conseguir las mejores anchoas del mercado.





Artesanía apasionada

Además de las modernas instalaciones. cuidamos la fabricación de los productos de Casa Santoña y en especial la producción de las anchoas. Su elaboración se realiza con métodos tradicionales completamente artesanales. Por ello, dedicamos a cada lomo de anchoa el tiempo necesario para bajar la concentración de eliminación de todas las espinas y, en definitiva, consequir los mejores aromas de la pesca. Las anchoas terminadas se envasan para su conservación en aceite neutro, de girasol, para preservar la delicadeza del sabor original. El esfuerzo y la tenacidad convierten nuestro producto en un referente de calidad.





Anchoa Cantábrico 00

Las anchoas 00 son las más grandes del mar Cantábrico. El grosor y tamaño de sus lomos nos permite apreciar mejor su característico sabor.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30100002	00 500	420	44	12
30100039	00 250	220	22	12
30100004	00 100	85	8	36
30100006	00 100H	85	8	36

Caducidad 6 meses



Anchoa Cantábrico O

La anchoa más escogida por nuestros clientes. Pieza de gran aroma y tamaño.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30100009	0 500	420	50	12
30100038	0 250	220	25	12
30100011	0 100	80	10	36
30100012	0 100H	80	10	36
30100061	080	80	8	36
30100060	0 80 H	80	8	36

Caducidad 6 meses



Anchoa Cantábrico Extra

Para los clientes que desean una anchoa gourmet del Cantábrico al mejor precio.

NCIA P. NETO	D(g) LOMOS	JUD UD/CAJA
00 420	64	12
50 220	32	12
00 75	10	36
OH 75	10	36
	00 420 50 220 00 75	50 220 32 00 75 10





Anchoa en aceite de oliva virgen extra ecológico

Delicadas anchoas del Cantábrico, sumergidas en exquisito aceite de oliva virgen extra ecológico.

 CÓDIGO
 REFERENCIA
 P. NETO(g)
 LOMOS/UD
 UD/CAJA

 30100022
 A100EH
 80
 10
 36

Caducidad 6 meses



Anchoa Cantábrico octavillo

Enlatadas al estilo tradicional, en aceite de oliva.

CÓDIGOREFERENCIAP. NETO(g)LOMOS/UDUD/CAJA30100021AO501025

Caducidad 12 meses



Anchoa Cantábrico en tarro

Nuestras anchoas del Cantábrico costeras envasadas en frasco de cristal.

CÓDIGOREFERENCIAP. NETO(g)LOMOS/UDUD/CAJA30100048ACC10017-2230





Anchoa de pincho

Ideal para pinchos y ensaladas.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30100033	APX 1000	760	130	6
30100034	APX 500	360	65	12
30100065	APX 100	70	12	36
30100062	APX 100H	70	12	36

Caducidad 6 meses



Sardina anchoada

Mantenemos en salmuera nuestras sardinas madurando para después hacerles el sobado y desespinado como si de una anchoa se tratara

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30300001	SA 500	280	16-24	10
30300002	SA 250	150	8-12	30
30300003	SA 100	90	4-8	36
30300005	SA 100 H	90	4-8	36

Caducidad 9 meses



Sardina marinada

Déjate sorprender por este producto. Marinado con nuestra propia receta familiar.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
10315000	SM 3K	3700	160-180	2
30500035	SM 500	500	20-30	30
30500034	SM 300	250	9-12	48
30500015	SM 125	100	4-5	36
30500082	SM 125 H	100	4-5	36





Boquerón al vinagre

Nuestros boquerones de gran calidad y elaboración artesanal.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30500001	BC 1000	700	88-108	8
30500002	BC 500	380	44-54	12
30500003	BC 250	230	22-27	21
30500004	BC 100	100	10-12	36
30500005	BC 100H	100	10-12	36

Caducidad 9 meses



Boquerón extra al vinagre

Seleccionamos los mejores bocartes y los elaboramos de manera artesanal, para conseguir la máxima calidad.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30500008	BCE700	580	44-50	10
30500009	BCE100	100	10	36
30500010	BCE 100H	100	10	36

Caducidad 9 meses



Matrimonio

Exquisita combinación entre nuestras anchoas y boquerones del Cantábrico.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30500011	ACB 100	80	5+5	36
30500086	ACB 100 H	80	5+5	36(12)



ENCURTIDOS



Pincho ideal para tapear en los restaurantes o en casa con los amigos. Con nuestra excelente piparra y sabrosa aceituna.

Gilda anchoa

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500088	GL2K	1700	70	6
30500016	GL 1000	700	30	10
30500017	GL 500	350	15	15
30500018	GL 200	220	8	24
30500125	GL 100 H	130	6	36

Gilda matrimonio

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500089	GLM2K	1700	60	6
30500025	GLM 1000	700	30	10
30500026	GLM 500	350	15	15
30500027	GLM 200	220	8	24

Gilda boquerón

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500090	GLB2K	1700	70	6
30500028	GLB 1000	700	30	10
30500029	GLB 500	350	15	15
30500030	GLB200	220	8	24



ENCURTIDOS



Nuestro pincho estrella, elaborado a partir de la selección de nuestras anchoas y boquerones de mayor calidad.

Gilda extra anchoa

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500053	GLEX2K	1700	50	6
30500020	GLEX700	700	20	10
30500021	GI FX200	240	8	24

Gilda extra matrimonio

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500052	GLMEX 2K	1700	50	6
30500024	GLMEX700	700	20	10
30500047	GLMEX200	240	8	24

Gilda extra boquerón

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500054	GLBEX 2K	1700	50	6
30500022	GLBEX700	700	20	10
30500059	GLBEX200	240	8	24



ENCURTIDOS













Gilda extra sardina ahumada

CÓDIGOREFERENCIAP. NETO(g)PIEZASUD/CAJA30500064GLSH7007002010

Caducidad 75 días

Gilda extra sardina marinada

 CÓDIGO
 REFERENCIA
 P. NETO(g)
 PIEZAS
 UD/CAJA

 30500062
 GLSM700
 700
 20
 10

Caducidad 6 meses

Gilda extra pulpo

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500063	GLPUL700	700	20	10
30500104	GLPUL200	200	8	24

Caducidad 6 meses

Pincho mediterráneo

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500108	PXSHTS2K	1700	60	6
30500109	PXSHTS700	700	25	10
30500110	PXSHTS200	220	8	24

Caducidad 75 días

Pincho braseado

Nuestro pincho más sabroso, elaborado con alcachofa braseada, pimiento caramelizado y aceitunas envueltas con anchoa y boquerón.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500084	SNTJ2K	1700	40	6
30500056	SNTJ700	700	15	10
30500087	SNTJ200	380	8	21

Caducidad 6 meses

Gilda vegetariana

Sabrosa Gilda que se adapta a las necesidades de los comensales vegetarianos.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
3050098	GLV 700	550	15	10
30500105	GLV 200	200	8	24



AHUMADOS



Sardina ahumada

Las mejores sardinas ahumadas a baja temperatura con un sabor suave y delicioso.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
60000137	SH5K	5800	220-240	1
30800004	SH 1000	850	28-32	10
30800005	SH 500	460	14-16	12
30800006	SH 150	140	4	30
308000011	SH 150 H	120	4	36(12)

Caducidad 75 días



Salmón ahumado

Aplicamos un ahumado natural y artesanal a las mejores piezas de salmón.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30800024	SLHPLANCHA	1000-1400	5
30800010	SLH 700	700	10
30800035	SLH 100	120	36
30800011	SLH100H	120	36

Caducidad 35 días



Bacalao ahumado

Déjate sorprender por este producto y su espectacular sabor, elaborado con la mejor materia prima.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30800014	BAH 700	850	10
30800016	BAH 100	150	30
30800015	BAH 500S	450	12

Caducidad 45 días



Atún ahumado

Te ofrecemos un selecto producto del mar. Nuestro atún ahumado es jugoso y suave en la boca.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30800012	ATH 500	460	12
30800013	ATH 100	150	30

Caducidad 75 días



AHUMADOS



Trucha ahumada loncheada

Nuestra trucha ahumada es un pieza de gran delicadeza y fino sabor. Textura firme y jugosa.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30800019	TRH500	460	12
30800020	TRH 100	150	30

Caducidad 45 días



Trucha ahumada en tacos

Ideal para pinchos y ensaladas.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30800021	TRH 500T	460	12
30800022	TRH 100T	150	30

Caducidad 45 días



Anguila ahumada

Grandes y perfectos lomos ideales para servir a temperatura ambiente y así apreciar su exquisito sabor.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30800026	AGH 700	700	5
30800029	AGH 500	460	12
30800033	AGH 200	200	6
30800025	AGH 100	120	36(12)

Caducidad 65 días



Sashimi de anguila ahumada

Nuestra anguila ahumada loncheada para poder degustar su increíble sabor al máximo.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30800036	SGH 500	500	10
30800038	SGH 300	320	12
30800037	SGH 100	120	36(12)

Caducidad 65 días



Seleccionamos las mejores materias primas para elaborar nuestras conservas de excelente calidad. Ideales para tapas, raciones y platos elaborados.



Berberechos al natural

 CÓDIGO
 REFERENCIA
 P. NETO(g)
 PIEZAS/UD
 UD/CAJA

 30600106
 BB45/55
 110
 45-55
 50

Caducidad 5 años



Bonito en aceite de oliva

CÓDIGO REFERENCIA P. NETO(g) UD/CAJA 60000076 B 110 50

Caducidad 5 años



Filetes de caballa en aceite de oliva

 CÓDIGO
 REFERENCIA
 P. NETO(g)
 UD/CAJA

 60000075
 C
 125
 50

Caducidad 6 años



Filetes de melva en aceite de oliva

CÓDIGO REFERENCIA P. NETO(g) UD/CAJA 60000074 **MV** 115 50

Caducidad 6 años



Mejillones en escabeche

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS/UD	UD/CAJA
30600005	M6/8 gallego	111	6-8	50
30600007	M7/10 gallego	110	7-10	50
30600085	M4/6 importación	115	4-6	50















Ventresca de atún en aceite de girasol

CÓDIGOREFERENCIAP. NETO(g)UD/CAJA30600101VAG11050

Caducidad 5 años

Ventresca de atún en aceite de oliva

CÓDIGOREFERENCIAP. NETO(g)UD/CAJA30600002VA11050

Caducidad 5 años

Ventresca de bonito en aceite de oliva

 CÓDIGO
 REFERENCIA
 P. NETO(g)
 UD/CAJA

 30600001
 V
 115
 50

Caducidad 5 años

Zamburiñas en salsa de vieira

 CÓDIGO
 REFERENCIA
 P. NETO(g)
 PIEZAS/UD
 UD/CAJA

 30600012
 Z
 115
 12-14
 50

Caducidad 5 años

Sardinillas en aceite de oliva

CÓDIGOREFERENCIAP. NETO(g)PIEZAS/UDUD/CAJA30600004\$11516-2250

Caducidad 6 años

Navajas al natural

CÓDIGO REFERENCIA P. NETO(g) PIEZAS/UD UD/CAJA 30600003 N 115 3-8 50





Filetes de melva en aceite de girasol

CÓDIGO REFERENCIA P. NETO(g) UD/CAJA 30600086 ROMV

900

Caducidad 6 años



Ventresca de bonito en aceite girasol

CÓDIGO 30600099

REFERENCIA P. NETO(g) UD/CAJA ROGVB

Caducidad 6 años



Ventresca de atún en aceite de girasol

CÓDIGO 30600015

ROVA

900

REFERENCIA P. NETO(g) UD/CAJA

Caducidad 5 años



Lomitos de atún en aceite de girasol

CÓDIGO 30600014 REFERENCIA P. NETO(g) UD/CAJA

Caducidad 5 años



Filetes de caballa en aceite de girasol

CÓDIGO 30600013 REFERENCIA P. NETO(g) UD/CAJA ROC





Mejillones escabeche 80/100

 CÓDIGO
 REFERENCIA
 P. NETO(g)
 PIEZAS
 UD/CAJA

 30600107
 ROM80/100
 855
 80-100
 12

Caducidad 4 años



Sardinillas en aceite de oliva

CÓDIGO REFERENCIA P. NETO(g) UD/CAJA 30600016 ROS 900 12

Caducidad 5 años



Bonito del norte en aceite de oliva

CÓDIGOREFERENCIAP. NETO(g)UD/CAJA30600078ROBN90012

Caducidad 5 años



Trozos de bonito en aceite de oliva

CÓDIGOREFERENCIAP. NETO(g)UD/CAJA30600091ROTB18508

Caducidad 5 años



Bonito del norte en aceite de oliva

CÓDIGO REFERENCIA P. NETO(g) UD/CAJA 30600090 ROBNG 1850 8





Atún claro premium en aceite de girasol

CÓDIGO REFERENCIA P. NETO(g) UD/CAJA 30600098 **ROATGP**

Caducidad 5 años



Ventresca de atún premium en aceite de oliva

REFERENCIA P. NETO(g) UD/CAJA CÓDIGO 30600097 900 ROVAP

Caducidad 5 años



Atún claro en aceite girasol

CÓDIGO 30600076 ROATG

REFERENCIA P. NETO(g) UD/CAJA

Caducidad 5 años



Migas de atún claro en aceite girasol

30600077

ROMIG

900

REFERENCIA P. NETO(g) UD/CAJA 12





Trozos de bonito del norte en escabeche

CÓDIGOREFERENCIAP. NETO(g)UD/CAJA30600100TROBNE18508

Caducidad 5 años



Bonito del norte en aceite de oliva

 CÓDIGO
 REFERENCIA
 P. NETO(g)
 UD/CAJA

 60000030
 BN450
 415
 12

 30600029
 BN250
 220
 12

Caducidad 5 años



Ensalada de cangrejo

CÓDIGOREFERENCIAP. NETO(g)UD/CAJA30600054CAN21512



SALAZONES











Mojama de atún extra

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PESO/LOMOS	UD/CAJA
30700001	MOJE10	VARIABLE	1 kg	VARIABLE
30700008	MOJE05	VARIABLE	0,5 kg	VARIABLE
30700009	MOJE02	VARIABLE	0,2 kg	VARIABLE
30700002	MOJE100	100	6-8	36

Caducidad 6 meses

Mojama de atún de primera

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PESO/LOMOS	UD/CAJA
30700003	MOJP02	VARIABLE	0,2 kg	VARIABLE
30700018	MOJP05	VARIABLE	0,5 kg	VARIABLE
30700010	MOJP10	VARIABLE	1 kg	VARIABLE

Caducidad 6 meses

Huevas de maruca

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PESO/LOMOS	UD/CAJA
30700011	HVMA02	VARIABLE	0,2kg	VARIABLE
30700004	HVMA05	VARIABLE	0,5kg	VARIABLE

Caducidad 6 meses

Huevas de atún

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PESO/LOMOS	UD/CAJA
30700007	HVAT	VARIABLE	0.2-0.4ka	VARIABLE

Caducidad 6 meses

Huevas de mújol

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PESO/LOMOS	UD/CAJA
30700005	H\/MU	VARIARI E	0 1-0 15ka	VARIARI F

Caducidad 6 meses

Bonito en Iomos

CÓDIGO REFERENCIA P. NETO(g) PESO/LOMOS UD/CAJA 30700006 **BOL** VARIABLE 0,2-0,4kg VARIABLE



SALAZONES

Anchoa en salazón

Nuestra anchoa del Cantábrico en salazón lista para ser preparada.



 CÓDIGO
 REFERENCIA
 P. NETO(kg)
 LOMOS
 UD/CAJA

 10100004
 LZ10P10
 10
 380+/-20
 1

 10100016
 LZ7P1
 1,5
 90+/-10
 7

Caducidad 12 meses Disponibilidad según temporada



CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS	UD/CAJA
3040006	LZ 9P5	4700	180+/-15	2
1000012	LZ 10P5	4700	190+/-15	2
10100002	LZ 12P5	4700	200+/-15	2

Caducidad 12 meses



CÓDIGO	REFERENCIA	P. ESCURRIDO(g)	LOMOS	UD/CAJA
30400004	00Z 1000	600	44	18
30400003	0Z 1000	600	50	18
30400002	EZ 1000	600	54	18



CEFALOPODOS



Pulpo gigante (1 pata)

Deliciosa pata de pulpo cocida en su jugo y lista para cortar y preparar tanto a la gallega como a la brasa.

CÓDIGOREFERENCIAP. NETO(g)UD/CAJA31100022PULT2240-40012

Caducidad 6 meses



Pulpo grande (2 patas)

Deliciosas patas de pulpo cocida en su jugo y listas para cortar y preparar tanto a la gallega como a la brasa.

CÓDIGO REFERENCIA P. NETO(g) UD/CAJA 31100020 PULT3 200-300 18

Caducidad 6 meses



Pulpo grande (1 patas)

Deliciosa pata de pulpo cocida en su jugo y lista para cortar y preparar tanto a la gallega como a la brasa.

 CÓDIGO
 REFERENCIA
 P. NETO(g)
 UD/CAJA

 31100129
 PULT4
 150-200
 12



CEFALOPODOS



Pulpo mediano (3 patas)

Deliciosas patas de pulpo ya cocidas de la forma tradicional y listas para cortar y preparar tanto a la gallega como a la brasa.

CÓDIGO 31100021 REFERENCIA P. NETO(g) UD/CAJA

Caducidad 6 meses



Pulpo duo (Pulpo + Patatas)

Patatas y patas de pulpo ya cocidas de la forma tradicional y listas para cortar y preparar tanto a la gallega como a la brasa.

CÓDIGO 31100086 REFERENCIA P. NETO(g) UD/CAJA DUO

400

Caducidad 4 meses



Pulpo (3 patas)

Deliciosas patas de pulpo ya cocidas de la forma tradicional y listas para cortar y preparar tanto a la gallega como a la brasa.

CÓDIGO 311000157 REFERENCIA P. NETO(g) UD/CAJA PULT2.5

500-700



BACALAO DESALADO



Bacalao trainera

La parte más noble y gruesa del bacalao.

CÓDIGOREFERENCIAP. NETO(g)LOMOSUD/CAJA31100011BACTRA1000-120049

Caducidad 21 días



Bacalao Pil Pil

Parte central trasera de filetes sin espina.

CÓDIGOREFERENCIAP. NETO(g)LOMOSUD/CAJA31100013BACPIL1000-120049

Caducidad 21 días



Bacalao desmigado

Migas de bacalao perfectas para potajes, guisos, arroces, etc...

 CÓDIGO
 REFERENCIA
 P. NETO(g)
 UD/CAJA

 31100014
 BACDES
 1000-1200
 9

Caducidad 21 días



Ventresca de Bacalao

Ideal para elaborarla en taquitos fritos.

CÓDIGO REFERENCIA P. NETO(g) UD/CAJA 31100095 BACVEN 1000-1200 9

Caducidad 21 días



VARIOS



Pastel de cabracho

Exquisito pastel elaborado artesanalmente con la carne semi-grasa del Cabracho.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
31100007	PCB1000	1000	12
31100008	PCB250	170	45

Caducidad 6 meses



Piparra (guindilla no picante)

Deliciosas guindillas encurtidas para acompañar tus mejores platos.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
31100018	PP 500	380	15

Caducidad 3 años



Garum - colatura

Colatura de anchoa selección de primavera, condimento marino y potenciador de sabor.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
311000059	GAR	500	10
31100153	GARP	100	20

